

FLAN DE LEGUMES

TADAAM!



PRIX RIKIKI

GEMRCN

INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! Cake salé
- ✘ 12,5 kg Oeufs
- ✘ 12,5 kg Lait
- ✘ 3 kg Oignons
- ✘ 12,5 kg Courgettes
- ✘ 9,3 kg Tomates
- ✘ 3 kg Emmental râpé



RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Laver puis couper les courgettes et les tomates en dés . Émincez l'oignon.
- ✘ Au batteur, avec le fouet, battre les œufs, le lait et TADAAM! ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✘ Ajouter l'emmental râpé et les légumes coupés et incorporer délicatement. Assaisonner à votre convenance : herbes de Provence, poivre, sel, thym....
- ✘ Graisser les moules et disposer une couche d'appareil de 5 cm d'épaisseur.
- ✘ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
 - Format cake ou bac gastro GN 1/1 : 45 min
 - Format muffins individuels : 25 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 58kg de produit fini
- ✘ 1460 portions de 40g
- ✘ 970 portions de 60g
- ✘ 730 portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

Conservation : + 3°C / 3 jours / Protéger hermétiquement

Refroidissement : à l'air libre 1H30 (Préferer à la cellule de refroidissement)

Pas de panique, le flan ne gonfle quasiment pas.

Vous pouvez varier les légumes selon la saison : flan à la ratatouille, aux poivrons, à la tomate, aux courgettes, aux aubergines...



www.kollectou.com

Pour+ de recettes, rdv sur l'espace pro ET inscrivez vous à la newsletter !